感動をデザインします
TWINBIRD

pdf版

コンパクトフライヤー
EP-4691
取扱説明書



■このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
■この取扱説明書をよく読んでから使用してください。
不適切な取扱いは事故につながります。
■この取扱説明書は必ず保管してください。

RX0309A

● もくじ

ご使用上のご注意

※このコンテンツはWｅｂ上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

※この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

※この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン､仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意 必ずお守りください。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。



警　告



水ぬれ禁止

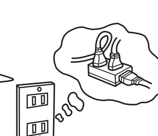
水につけたり、水をかけたりしないでください。

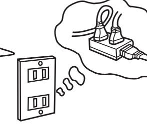


ショート・感電の恐れがあります。丸洗いしないでください。

強　制

定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。





他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常過熱して発火することがあります。

禁　止

使用中は製品のそばを離れないでください。



油に引火することがあります。

禁　止

油が飛び散ることがありますので、ご注意ください。油をこぼさないよう、ご注意ください。



やけどの恐れがあります。

禁　止

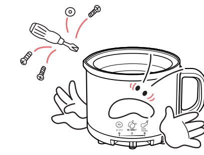
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。

分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

禁　止

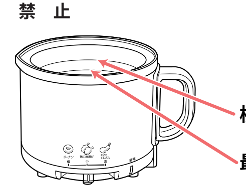
使用中は動かさないでください。



油がこぼれてやけどをする恐れがあります。

禁　止

油は標準目盛以上、最少目盛以下で使わないでください。



油がこぼれたり、過熱してやけど・発火をする恐れがあります。

⚠ 注　意

接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れないでください。



高温ですので、やけどの原因になります。

禁　止

ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や不安定なところでは使わないでください。



火災や過熱事故の原因になります。

禁　止

火気（コンロ・ストーブ）などの近くや水・油のかかるところで使わないでください。



火災の原因になります。



ぬれ手禁止

電源プラグはぬれた手で抜き差ししないでください。



感電事故の原因になります。

禁　止

電源プラグを抜くときは、電源コードを引っぱらないでください。



感電やショートして発火の原因になります。





禁　止

電源コードに足を引っかけないでください。

製品が落下して、けがや故障の原因になります。

禁　止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁　止

交流 100V以外では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

禁　止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わないでください。
感電やショートして発火の原因になります。

禁　止

電源プラグにピンやごみを付着させないでください。
感電やショートして発火の原因になります。

禁　止

タコ足配線はしないでください。
火災の恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
思わぬ事故やけが・やけどや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁　止

落としたり、強い衝撃は与えないでください。
故障の原因になります。

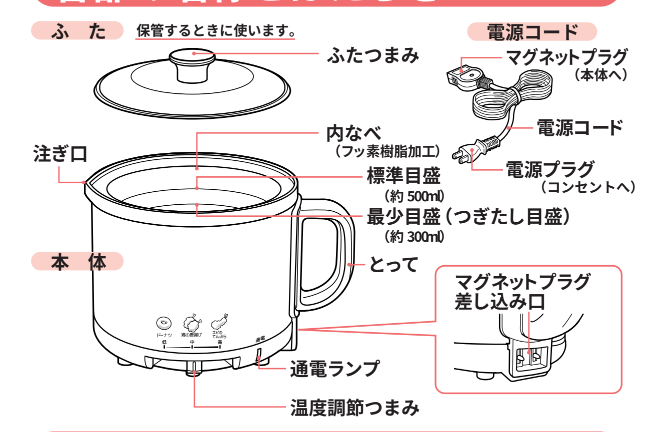
禁　止

揚げ物料理以外は使わないでください。
故障・火災の原因になります。

各部の名称とはたらき

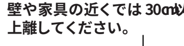
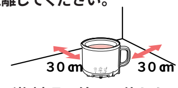
ふた 保管するときに使います。

電源コード



使用上の注意とお願い

壁や家具の近くでは 30cm以上離してください。

本体を直接火にかけないでください。

火災や故障の原因になります。

空炊きはしないでください。

火災や故障の原因になります。

揚げ物料理以外には使わないでください。

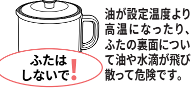


火災や故障の原因になります。

金属製の串、へら、スプーン等は使わないでください。

内なべのフッ素加工面が傷ついたり剥げたりし、腐食の原因になります。

ふたをして使用しないでください。



油が設定温度より高温になったり、ふたの裏面について油や水滴が飛び散って危険です。

油の飛び散りに注意してください

- 内なべに水滴がついたまま油を入れないでください。
- 調理中は顔を近づけないでください。
- 適温にならないうちに材料を入れないでください。（油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。）
- 油は標準目盛より多く入れないでください。

使いかた

1.油を入れます。

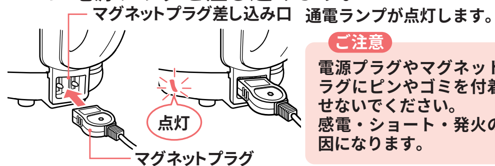


油を標準目盛まで入れます。

ご注意

油は、標準目盛以上、最少目盛（つぎたし目盛）以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけどや発火することがあります。

2.本体にマグネットプラグを差し込んでから、コンセントに電源プラグを差し込みます。

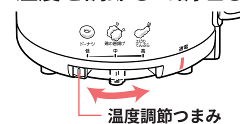


通電ランプが点灯します。

ご注意

電源プラグやマグネットプラグにピンやゴミを付着させないでください。感電・ショート・発火の原因になります。

3.温度を調節して調理します。



温度調節つまみで目的に合わせた温度に調節します。
通電を開始して約 10～14分で適温になります。
パン粉などを油の上に落としてみるなど、油温の確認をしてください。

つまみの位置	調 理 例
「高」約 190℃	エビの天ぷら
「中」約 175℃	鶏の唐揚げ
「低」約 160℃	ドーナツ

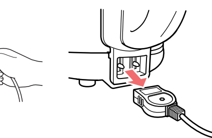
油温の目安



ご注意

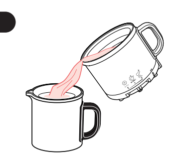
- 材料は一度にたくさん入れないでください。一度にたくさん入れると油温が下がり揚げ物の仕上がりが悪くなります。
- 金串等、金属の調理用具は使用しないでください。
- 最少目盛（つぎたし目盛）まで油が減った場合は、標準目盛まで油をつぎたしてください。少なすぎると過熱しすぎて、やけどや発火することがあります。
- 調理中はふたをしないでください。

4.ご使用後は…



ご使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

油の保管



使用後の油は、少し冷めてから油こし器などに移しかえ、暗所に保管してください。そのまま保管する場合は揚げカスを取り除き、本体が完全に冷めてからふたをしてください。

お手入れ

必ず電源プラグをコンセントから抜いて、製品が冷めてからお手入れをしてください。

■本　体



布に食器用中性洗剤をうすめたお湯を含ませ、よく絞ってからふいてください。

■内 な べ

よく絞ったふきんやキッチンペーパーなどでふきとってください。

■ふ　た

布に食器用中性洗剤をうすめたお湯を含ませ、よく絞ってからふいてください。
そのあと乾いた布で水分をふきとってください。

ご注意

製品の丸洗いはしないでください。



感電事故の原因になります。

シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類では絶対にふかないでください。



揚げ物料理のポイント

油の飛び散りを防ぐため、以下の点にご注意ください。

●材料の水気を拭き取ります。

洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、フキン等で水気をよく拭き取ります。

●揚げる前に材料の下ごしらえをします。

特別な下ごしらえが必要な材料

エ　　ビ	イ　　カ	シシトウガラシ
背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水を出します。 切る	皮をむき、水分をふき取り、切り目を入れます。 切り目	水洗いした後、水気をふき取り、縦に切り込みを入れます。 切り込み

●天ぷらの衣やドーナツなどの生地は、作りかたによっては生地中の水分や空気が急激に膨張して、油が飛び散ることがありますので、次の点に注意して作りましょう。

天ぷらの衣…固くならないようにしてください。薄力粉100gに対して、冷水を 90ml以上入れてください。
ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。

●冷凍食品についた氷は取り除きましょう。

●揚げすぎに注意しましょう。

特にイカやゆで卵は揚げすぎると破裂することがあります。

●揚げものを上手に揚げるには…

- メニューに合った温度で揚げましょう。
- 新鮮な材料、できるだけ新しい油を使いましょう。
- 一度にたくさんの材料を揚げないようにしましょう。（冷凍コロッケ（60g）なら 1～2個が適当）
- 揚げる順番を考えましょう…野菜を先に、魚介類や肉類は後に。（油が汚れやすい材料を後にします。）
- 揚げている最中に、箸などで触りすぎないようにしましょう。
- 揚げカスはこまめに取りましょう。
- 揚げたものは重ならないように、網付のバット等に並べましょう。

天ぷら衣の作りかた

卵 … 1個
冷水… 150ml（かき揚げの場合は 90ml）
薄力粉… 100g

- 薄力粉はだまができないように、ふるいにかけておきます。
- 冷水を使います。
- 卵と水を混ぜた中に薄力粉を入れます。
- 太い箸などで、さっくりと粉が残る程度に混ぜます。
- 魚介類などは水分をふき取った後、薄く薄力粉をまぶしてから衣をつけます。

フライの衣のつけかた

薄力粉→溶き卵→パン粉
の順に薄く均一につけます。

- 材料の余分な水分はふき取ります。
- 余分な粉ははたき落とします。
- パン粉は軽く押さえるようにしてつけます。
- パン粉をまぶしたら、材料の水分で湿らないうちに、すぐに揚げましょう。

メニュー例

タラコのはさみ揚げ

タラコの代わりに明太子でもＯＫ！

材　料…３個分

れんこん……… 3cm
タラコ……… 1/2腹
片栗粉……… 適量
小麦粉…大さじ２
冷水……大さじ２



＜作り方＞

① れんこんは 5mm厚の輪切りにし、水にさらして、水気を切ります。
② コンパクトフライヤーに油を入れ、温度調節「中」で予熱を開始します。（12～14分）
③ れんこんに片栗粉を軽くまぶし、タラコをほぐして挟みます。軽く押さえてれんこんの穴にタラコを押し込むようにします。
④ 冷水と小麦粉を混ぜ、衣を作ります。
⑤ 予熱が完了したら、れんこんに衣をつけて揚げます。

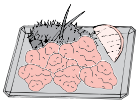
鶏肉のピリ辛揚げ

タバスコでピリッと辛みをつけたおかず。ボリュームもあって男の子やお父さんに大人気！

材　料…４個分

鶏もも肉……………… 100g
下味用
酒、しょうゆ、生姜汁…各少々
上新粉……………… 適量

タレ用
しょうゆ、酒、みりん、砂糖…各小さじ１
生姜汁、タバスコ…各小さじ 1/3



＜作り方＞

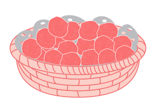
① 鶏もも肉は一口大に切って、酒・しょうゆ・生姜汁をふって下味をつけます。
② コンパクトフライヤーに油を入れ、温度調節「中」で予熱を開始します。（12～14分）
③ 予熱中にしょうゆ、酒、みりん、砂糖、生姜汁、タバスコを混ぜ合わせ、タレを準備します。
④ 下味をつけた鶏肉に上新粉をまぶし、予熱が完了したら、きつね色になるまで揚げます。
⑤ 熱いうちにタレをからめます。

ドロップドーナツ

スプーンで形作る手軽さが手作りおやつにぴったりです。

材　料…１８個分

小麦粉（薄力粉）………… 100g
ベーキングパウダー………小さじ１
卵……………………… 1個
牛乳…………………… 30ml
砂糖…………………… 30g
サラダ油……大さじ１
塩……………… 少々
バニラエッセンス…数滴
シナモンシュガー…適量（お好みで）



＜作り方＞

① 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。
② コンパクトフライヤーに油を入れ、温度調節「低」で予熱を開始します。（10～12分）
③ ボールに卵をほぐし、砂糖、牛乳、サラダ油、塩、バニラエッセンスを加えて混ぜます。
④ ③に①の小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせます。
⑤ 予熱が完了したら、小さなスプーン（2本あるとよい）で生地をすくい、油の中にそっと落とし、きつね色になるまで揚げます。
⑥ お好みでシナモンシュガーをまぶします。（小さなお子様にはパウダーシュガーがおすすめ！）

こんなときは

こんなときは	調べるところ
油温が上がらない	●電源プラグをコンセントに差し込んでいますか。 ●マグネットプラグにゴミなどがついていませんか。
調理できない	●油温は、適温になっていますか。 ●油量が少なすぎませんか。または多すぎませんか。 ●材料を入れすぎていませんか。

アフターサービス

1.保証書

- 裏表紙に添付しています。
  保証書は「お買い上げ日と販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
- 保証書をよくお読みになり大切に保管してください。

2.保証期間

お買い上げ日から 1年間です。

3.修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または当社「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

●保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」までお申し出ください。

●保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か当社「お客様サービス係」にご相談ください。

4.補修用性能部品の最低保有期間

- このコンパクトフライヤーの補修用性能部品の保有期間は製造打切り後 5年です。
- 性能部品とはその商品の機能を維持するために必要な部品です。

5.アフターサービスについてご不明の場合

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

お客様サービス係
（フリーダイヤル）0120－33－7455
FAX （0256）93－1077
お電話承り時間：平日（月曜～金曜）午前9時～午後5時
〒959-0292　新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕　様

電　　源	AC100V　50～60Hz
定格消費電力	680W
製品寸法	235×185×210mm
電源コード（約）	1.8m
付属品	ふた… 1ケ